Nr. 4. Kraków, 15. lutego 1910 Rok III.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków Garbarska, 12 Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Sprawozdanie

z czynności Administracyi „Gazety Piek.“ za czas od 15 maja 1908 do 30 grudnia 1909.

Na mocy uchwały Walnego zgromadzenia piekarzy w Krakowie z dnia 11. kwietnia 1908 postanowiło powyższe stowarzyszenie wydawać własne czasopismo zawodowo fachowe w języku polskim. — Pierwszy numer tego pisma ukazał się dnia 1 czerwca 1908. Skromny to był i mały numer. Stowarzyszenie i redakcya musiały walczyć z różnemi trudnościami jak zwykle z początku. Lecz trudności te starano się pokonywać, i dziś stwierdzić należy, iż pismo z każdym dniem się rozwija i utrwala sobie byt. Rozchodzi się w setkach egzemplarzy nietylko w Austryi, ale w Królestwie, Wielkopolsce a nawet w Ameryce. W pierwszej linii zawdzięczyć to należy pierwszym naszym prenumeratorom, do których prócz kolegów ze Lwowa i Krakowa zaliczyć należy pp. Niewiadomskiego, Lubelskiego, Pretoriusa, Molińskiego, Rożankowskiego, Roztoczyńskiego, Woźniaka, Reifa, Szymeczkę i bardzo wielu innych, — którzy od samego początku wzięli sobie za zadanie popierać nasze usiłowania.

Stwierdzamy też, iż w zachodniej Galicyi nie udało się nam dotychczas tylko w jednym powiecie gorlickim nawiązać stosunków; we wschodniej natomiast części kraju jest jeszcze kilka powiatów (trembowelski, buczacki, brodzki, podhajecki, tłumacki, brzeżański, bobrecki, bohorodczański i horodeński) dokąd pismo nasze nie dochodzi. Koledzy powinni zatem poprzeć nas przez podanie adresów w tych miejscowościach. Na Bukowinie wszyscy polscy piekarze są naszymi odbiorcami.

Zamknięcie rachunkowe przedstawia się następująco:

A) Dochody.

Poz.	Wyszczególnienie	Rok 1908 K.	h.	Rok 1909 K.	h.
1	Przedpłata	547	—	591	06
2	Anonce	232	40	901	88
3	Z drobnej sprzedaży	3	40	2	70
4	Z ustawy	20	60	27	—
5	Fundusz prasowy	30	—	73	04
6	Ze sprawozdań	—	—	6	—
	Razem	833	40	1601	68

B) Rozchody.

Poz.	Wyszczególnienie	Rok 1908 K.	h.	Rok 1909 K.	h.
1	Płaca redaktora	280	—	480	—
2	Zwrot pobr. nadwyżki	25	—	28	70
3	Drukarnia	598	14	806	—
4	Znaczki gazetowe	72	—	120	—
5	Lokal	—	—	108	—
6	Druk spraw. z wiecu	—	—	14	—
7	Porto listów i gazet	11	65	15	50
8	Porto od przekazów	5	48	8	10
9	Jazdy do Wieliczki	29	—	22	80
10	Wydatki administr.	39	50	6	20
11	Ustawa	6	60	6	60
12	Klisza i rysownik	43	50	—	—
13	Jazdy na prowincyę i procent	46	60	—	—
	Razem	1149	47	1615	90
	Dochód	833	40	1601	68
	Niedobór	316	07	14	22

Dotychczas zatem według powyższego zestawienia walczymy z dość znacznym deficytem. Zaznaczyć atoli musimy, iż po koniec grudnia należało nam się jeszcze 186 koron za anonse i 318 kor. za przedpłatę, które po dziś dzień nie zostały jeszcze zapłacone. A więc gdyby nasi Czytelnicy poczuwali się do obowiązku płacenia, nie tylko nie mielibyśmy niedoboru, ale nadto moglibyśmy pismo nasze rozszerzyć.

Według miesięcy przedstawia się dochód i rozchód następująco:

Rok 1908.

	Dochód		Rozchód	
Maj	—		44	06
Czerwiec	75	60	205	67
Lipiec	138	40	196	10
Sierpień	151	—	141	60
Wrzesień	156	—	173	06
Październik	108	—	120	—
Listopad	19	—	129	—
Grudzień	185	40	141	98
Razem	833	40	1149	47

Rok 1909.

	Dochód		Rozchód	
Styczeń	110	50	134	—
Luty	146	—	135	—
Marzec	195	68	132	53
Kwiecień	107	60	155	—
Maj	69	94	132	84
Czerwiec	236	96	129	78
Lipiec	27	—	123	40
Sierpień	62	—	129	95
Wrzesień	94	60	131	97
Październik	201	—	136	90
Listopad	34	—	125	24
Grudzień	316	40	149	29
Razem	1601	68	1615	90

W roku 1908 załatwiono 136 spraw, w roku 1909 632 spraw. W roku 1909 staraniem naszego pisma zwołanym był wiec do Przemyśla.

Sprawozdanie niniejsze zakończyć musimy apelem do naszych Czytelników, by pismo nasze popierali i nie zalegali z zapłaceniem przedpłaty, — gdyż inaczej musielibyśmy ciągle walczyć z deficytem.

Redakcya i Administracya „Gazety piekarskiej“.

Kraków dnia 31. grudnia 1909.

Ludwik Złoczański — redaktor
Leon Bałuk — wydawca i redaktor
Stanisław Długoszewski — sekretarz.

Uwagi nad kodeksem.

Zaznajomiliśmy naszych Czytelników w dwóch ostatnich numerach z treścią projektu uzupełniającego ustawę o środkach spożywczych. Jak Czytelnicy sami zapewne osądzić mogli, kodeks ten zawiera wiele niedokładności i nieformalności. Dlatego też my, stojąc na straży interesów naszego zawodu, przesłaliśmy pod adresem krakowskiej Izby handlowo — przemysłowej poniższe nasze uwagi. Ze względu atoli na ważność i aktualność sprawy prosimy Kolegów, by po przeczytaniu naszych uwag, nadesłali nam swoje spostrzeżenia, a my z chęcią w gazecie je zamieścimy. Uwagi nasze brzmią jak następuje:

„Odnośnie do nadesłanego Szanownego pisma z dnia 2 października 1909 do l. 6386, dotyczącego t. zw. „codex alimentarius“, pozwala sobie podpisana przesłać następujące uwagi:

Z ogólnego punktu widzenia rzecz biorąc w zasadzie projekt ten jest dobrym i mógłby przyczynić się do podniesienia przemysłu piekarskiego w państwie. Lecz ze stanowiska prawniczego zapatrując się nań, należy przyznać, że jest on zbyt stronniczo na niekorzyść piekarzy ułożonym, — nakłada bowiem na nich nowe ciężary, przepisy i obowiązki, a w zamian nie daje im żadnego prawa, z którego by skorzystać mogli w razie konfliktu z władzami lub konsumentami. Nadto zawiera pewne braki, wymaga pewnych uzupełnień, które poniżej postaramy się przedstawić.

Przedewszystkiem w dwóch miejscach zajmuje się kodeks piekącą, a mimo to niewyjaśnioną dotychczas sprawą różnicy pomiędzy wyrazami „pieczywo“ a „towar cukierniczy“. Spór o to w ostatnich czasach powstał niemal we wszystkich stowarzyszeniach piekarskich i cukierniczych, a do tego przyczynia się właśnie mylne zrozumienie ustawy. Wiadomo, iż piekarze wypiekają prócz pieczywa białego także sucharki, ciastka kruche, ciasta świąteczne a nawet nadziewane, co cukiernicy uważają za zakres swej pracy i naodwrót cukiernicy wyrabiają ciasta drożdżowe, do których wyrabiania roszczą sobie prawo wyłącznie piekarze. Po czyjej stronie jest słuszność, ustawa nie mówi; nim jednak zacytujemy słowa kodeksu, zwracamy uwagę na fakt, iż w Pradze, a prawie we wszystkich czeskich miastach piekarze wyrabiają o wiele więcej „towaru cukierniczego“ niż „pieczywa“, a towar ten jest publicznie i otwarcie sprzedawanym. Również każdy prawie kawiarnik tak u nas jak i gdzieindziej, trzyma cukiernika, który na rachunek swego pracodawcy wypieka ciasta wszelkiego rodzaju, a pomimo to nikt przeciw temu nie występuje. Projektowany kodeks powiada zaś: (str. 1. wstęp, ust. 3). „Im vorliegenden Codexe ist die Abgrenzung zwischen den Backwaren und Konditorwaren auf rein technischer Grundlage in der Weise durchgeführt worden, dass man in zweifelhaften Fällen der Gruppo „Backwaren“ jene strittigen Waren zugewiesen hat, bei deren Herstellung Hefe oder ein entsprechendes Hefeersatzmittel zum Zwecke der Lockerung des Teiges Verwendung findet, während die übrigen Waren bei den Konditorwaren behandelt werden“.

Dość dwuznacznie zredagowany ten ustęp uzupełnia ustęp 4 na str. 3, w którym jest powiedziane: „Eine feste Grenze zwiszen „Brot und Backwaren“ einerseits, dann zwischen „Backwaren“ und „Konditorwaren“ anderseits lässt sich nicht ziehen. In der Regel werden alle deutlich süss schmeckenden Bäckereierzeugnisse als „Backwaren“ im weitesten Sinne des Wortes zu bezeichnen sein. Ferner ist Brot im allgemeinen ein Nahrungsmittel, während die Backwahren Luxusartikel sind. Man wird also Schiffzwieback zum „Brote, feine Cakes und Luxuszwiebacke zu den „Backwaren“ rechnen. Über die Einzeilung gewisser, zwischen den „Backwaren“ und „Konditorwaren“ stehender Erzeugnisse ist bereits Seite 1. gesprochen worden“

Z obu tych ustępów wynikałoby, iż pieczenie drożdżowego przysługuje tylko piekarzom, nigdy cukiernikom, a nadto pierwszym wolno piec „wszelkie słodkie pieczywo w najszerszem tego słowa znaczeniu“ i wymienia między innemi biszkokty (cakes) i sucharki.

Naszem zdaniem wydawanie podobnych orzeczeń powinno przysługiwać stowarzyszeniom i Izbom handlowym, zaś układaniem i uchwalaniem ustaw specyalnie rękodzielnictwa dotyczących powinny leżeć w kompetencyi krajowych sejmów, które jedne i lepiej znają stan i postulaty danego przemysłow ca w swym kraju; do tego wielkie usługi oddać by mogły przyboczne Rady rękodzielnicze krajowe, na wzór istniejącej już takiejże Rady przy Ministerstwie robót.

Co bowiem dobrem jako ustawa może być dla rękodzielnictwa w Niższej Austryi, tego nie można zastosowywać do Galicyi lub Bukowiny. Analogiczną interpelacyę wniósł w Sejmie saskim w grudniu 1909 poseł Franciszek Biener. Wspomniany nadto projekt grzeszy jeszcze i tem, że wzorowany jest na wydawnictwach, poza granicami państwa napisanych i wydanych, jak o tem świadczą komentarze, u dołu poczynione.

W dalszym ciągu zajmuje się kodeks szeroko sprawą badania środków spożywczych. Przepisy, jakie kodeks ten w artykule 3, punkt a) b) c A) c B) C) D) przepisuje, nie dadzą się w każdym wypadku z różnych powodów zastosować i wykonać. Przepisy te wykonać może tylko bardzo zdolny technik, — a gdyby i taki się znalazł, to jeszcze orzeczenie jego zależeć będzie od jego własnych zapatrywań, a często nawet osobistych. Nie przeczymy, iż przepisy wspomniane są potrzebne, — ale powinny być jaśniej ułożone, i zastosowane do wymogów i potrzeb danego kraju.

Opuszczając dalsze ustępy zastanówmy się nad artykułem 5 (Regelung des Verkehres). Powiedziano tam, że sporządzenie ciasta powinno być dokonanem, według możności maszynami do miszenia (Knetmaschinen). Zapomina jednak o tem, że to również powinno być opartem na lokalnych stosunkach, gdyż zbyt ściśle stosowanie tego przepisu jak i dalszych, ze strony władz i wszelkich komisyj często dla zabicia konkurenta poprostu nasłanych, mogłoby dla niejednego piekarza sprowadzić — zwłaszcza na prowincyi — zupełny upadek. Zważyć też należy, iż Galicya, Bukowina i Śląsk, a wogóle cała Polska, — nie posiada ani jednej fabryki maszyn piekarskich, i sprowadzać je musi z Czech, Wiednia, Prus lub Saksonii, — a to połączone jest ze znaczniejszymi kosztami, na które niejeden piekarz nie jest w stanie się zdobyć. Natomiast z przyjemnością stwierdzić należy, iż w Galicyi powstało już kilka wzorowo urządzonych pracowni piekarskich, według najnowszych wymogów techniki i hygieny gdzie cała praca wykonywaną bywa przeważnie za pomocą maszyn. Wynika z tego, iż każdy piekarz, o ile może, stara się w swej pracowni wprowadzić możliwie najdalej idące ulepszenia, nie potrzebując do tego aż bodźca w postaci ustawowych przepisów — w tym wypadku zupełnie zbytecznych.

Dalsze ustępy dopiero co omówionego artykułu zawierają przepisy co do utrzymania czystości i porządku w pracowni. Przepisy te właściwie istnieją już dawno, ale mają tylko wtedy zastosowanie, gdy chodzi o ukaranie majstra za niewykonywanie ich. Nauczeni jednak smutnem doświadczeniem stwierdzamy, iż zazwyczaj majster jest tym kozłem ofiarnym, do którego owe przepisy są zastosowane, — natomiast nie mają żadnego prawa i znaczenia dla zatrudnionej czeladzi i sił robotniczych, którzy przecież jeśli nie pierwsi to w lwiej sile powinni być pociągani do odpowiedzialności za nieutrzymanie porządku i czystości. Cóż bowiem pomoże nakaz, dany robotnikowi jednemu i drugiemu, by tenże zrobił w pracowni porządek i utrzymywał takową w czystości, — jeśli on tego nakazu nie usłucha i nie wykona? A przecież trudno wymagać od majstra, aby on sam miał porządek robić. — Odnośne przepisy powinny zatem w ten sposób być zmodyfikowane, by dotyczyły one także czeladzi i robotników.

Zastanowienia godnym jest też ostatni ustęp rzeczonego artykułu. Powiedzianem w nim jest, „że pieczywo powinno być odpowiednio posortowane, nietylko co do gatunku, ale i co do udania się“ (blade i rumiane), tak, by kupujący miał przed sobą przegląd pieczywa, które chce kupić“.

To stwierdzić należy, — jest wszędzie praktykowanem — ale nigdy nie wykonalnem. Sprzedający jest zazwyczaj zależnym od kupującego, od jego widzimisię i kaprysów, — a aby nie stracić klienta, pozwala mu przebierać w pieczywie — a znajdujący się w każdej piekarni na widocznem miejscu wywieszony napis „dotknięte pieczywo uważa się za sprzedane“ pozostaje tylko smutną ironią. Należałoby zatem dążyć do tego, by odnośny przepis dawał pewne prawo piekarzowi do wystąpienia, nawet pod pewnemi karami, przeciw konsumentowi, jeśli tenże wykroczy przeciw obowiązującemu w lokalu sprzedawczym porządkowi.

W końcu powracamy jeszcze do artykułu 1, ustęp ostatni, w którym podane są ceny pieczywa według normy wiedeńskiej. Ustęp ten wymaga stanowczo uzupełnienia, a to w tym kierunku:

1) Ceny pieczywa wszelkiego rodzaju i gatunku w danej miejscowości ustanawiać i uchwalać może tylko walne zgromadzenie stowarzyszenia piekarzy. Ceny ustanowione obowiązują każdego członka stowarzyszenia przez cały okres, na jaki ceny ustanowione zostały. Wykroczenie karanem ma być grzywną aż do 200 koron, wzgl. aresztem do 1. miesiąca. Ściągnięcie grzywny przysługuje władzy przemysłowej I instancyi, w drodze egzekucyi, a grzywna ta przechodzi na rachunek dochodu majątku Stowarzyszenia.

2) Cenniki pieczywa powinny być nie jak dotychczas przez każdego członka i co miesiąc, — ale przez Stowarzyszenie wprost i przy każdej zmianie ceny podane do wiadomości odpowiednim czynnikom Władzy przemysłowej, ta zaś zawiadamia o tem publiczność, w sposób przyjęty i właściwy.

To są najważniejsze uwagi, które powinny znaleść wpływ i zastosowanie w projektowanym kodeksie. Nie wątpimy też, iż Wysoka Izba wpłynie na decydujące czynniki, odnośnie do zmiany kodeksu w duchu naszych powyższych uwag.“

Redakcya „Gazety piekarskiej“.

Sprawa wystawy piekarskiej.

Już w poprzednim numerze daliśmy od siebie krótką wzmiankę iż wystawa piekarska projektowana w b. r. nie będzie mogła się odbyć z tego powodu, iż rok 1910, rok jubileuszowy masowego pogromu Teutonów przez Jagiełłę pod Grunwaldem, który w dniu 15. lipca 1410 zgniótł hydrę krzyżacką, rok ten w inny sposób uczcić należy. Po zamknięciu numeru otrzymaliśmy od lwowskiego komitetu wystawy piekarskiej listem z dnia 25. stycznia br. wiadomość dotyczącą wystawy, którą poniżej zamieszczamy, a z której treścią najzupełniej się zgadzamy.

„Do Szanownej Redakcyi Gazety piekarskiej w Krakowie

Dziękując uprzejmie za łaskawe poparcie, jakiego doznaliśmy ze strony Szan. Redakcyi w przedwstępnych pracach do urządzenia wystawy piekarskiej, zmuszeni jesteśmy dziś uwiadomić, że komisya wykonawcza, wybrana z łona komitetu ścisłego po dokładnem rozpatrzeniu sytuacyi postanowiła wystawę piekarską odroczyć do r. 1911 a to z następujących powodów.

Specyalny komitet wydelegowany z grona reprezentacyi miasta rozpatrywał w ostatnich dniach sprawę urządzenia wszystkich zapowiedzianych wystaw we Lwowie r. 1910.

W obec tego że obchód grunwaldzki w kraju a specyalnie w Krakowie i we Lwowie powinien wypaść jak najwspanialej przeto usiłowania wspólne powinny być skierowane dla uświetnienia tego obchodu a wystawa we Lwowie ściśle powinna być złączona z obchodem — przeto już to z braku czasu, już to z innych względów należy wystawy inne odroczyć do r. 1911.

Między innymi wystawami urządzoną będzie we Lwowie w r. przyszłym wystawa aprowizacyi miast z którą równocześnie będzie można urządzić wystawę piekarską. Pozatem względy techniczne spowodowały komisyę do postanowienia odroczenia wystawy.

Uwiadamiając o tem upraszamy o podanie tej decyzyi do wiadomości publicznej przyczem nie omieszkamy w swoim czasie uwiadomić o dalszej akcyi.

Złożone u nas deklaracye na razie zatrzymujemy i ewentualnie korzystać z nich będziemy w r. przyszłym.

Z poważaniem:

Starkel mp. Szirmer mp.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Roczniki naszej gazety z r. 1908 po 2 kor. i z r. 1909 po 5 kor. są do nabycia w naszej Administracyi.

Uroczystość otwarcia nowej piekarni. Od kilku tygodni znajduje się w ruchu nowa piekarnia na Lewandówce we Lwowie będąca własnością firmy: Czudżak i Kleczyński. W zeszłym miesiącu odbyło się poświęcenie i uroczystość otwarcia tej nowej fabryki, zapowiedziana na godzinę 11. Już o godzinie 10. przed południem zaczęli się zbierać zaproszeni goście w hali pracy. Jest to olbrzymia sala, około 500 m. długości; ściany jej zdobi 19 znakomitych płaskorzeźb artysty rzeźbiarza Korczyńskiego, przedstawiających alegorycznie pracę i chleb!

Zanim się rozpoczęła uroczystość, goście oglądali urządzenie piekarni. Jest ona rzeczywiście godną widzenia, urządzona bowiem według nowoczesnych wymagań z zastosowaniem najnowszych zdobyczy techniki. Piekarnia wypieka tylko chleb, proceder zaś wyrobu pieczywa odbywa się w następujący sposób: osobną odnogą kolei żelaznej podjeżdżają wagony z mąką pod drzwi piekarni. Wyładowaną mąkę transportuje się windą elektryczną na szczyt gmachu i tam dostaje się do maszyn, które ją czyszczą, i przesiewają. Po oczyszczeniu zupełnem mąka dostaje się automatycznie do maszyn, które ją zaczyniają, mięszają z wodą, z drożdżami, z solą, i mechanicznie mięszą. Od tej pracy współudział robników jest zupełnie wykluczony. Dopiero przygotowane już ciasto dostaje się do rąk robotnika. W ogromnej sali, półtora piętra wysokiej, wyłożonej kaflami do wysokości wzrostu człowieka, i oświetlonej elektrycznością dostaje się ciasto zupełnie już do wyrobu przygotowane na ogromne stoły, na których robotnicy nadają mu formy bochenków chleba.

Tak ukształtowane bułki zajeżdżają wraz ze stołami, ułożonymi na gumowych kołach do przyległej olbrzymiej sali dwupiętrowej wysokości, mającej 80 metrów długości, a 9 szerokości. Jeden długi bok tej sali stanowią same białe kaflami wykład. piece olbrzymich rozmiarów i tak urządzone, że robotnik, pokręcając rozmaite rękojeści, może kierować dowolnie temperaturą wnętrza pieca, a za pomocą reflektorów elektrycznych widzi, co się z pieczywem w piecu dzieje.

Wypieczony chleb zapomocą odpowiednich łopat układa się na etażerki, ustawione na kołach gumowych i odjeżdża do sali, w której dziewczęta wkładają go do skrzyń.

G. M.

Związek żydowskich rękodzielników w Krakowie. Namiestnictwo zatwierdziło statut nowego stowarzyszenia pod nazwą „Związek żydowskich rękodzielników w Krakowie". Przed paru dniami odbyło się walne zgromadzenie stowarzyszenia przy licznym udziale członków. Dokonano wyborów i wybrano p. Hermana Stieglitza przewodniczącym, pp. Joachima Steinberga i Maurycego Kirschnera zastępcami przewodniczącego.

Niesumienni pracownicy. Przysłowie powiada, iż nikt nie ma na czole napisane, jakim jest. Dlatego też często przyjęty pracownik nadużyje zaufania pracodawcy i dopuszcza się czynów, które łatwo zaprowadzić go mogą przed kratki sądowe. Niedawno wzywaliśmy pp. kolegów do wydania niejakiego Józefa Bobera, który w Krakowie nie bardzo się odwdzięczył za udzielone mu dobrodziejstwo, — obecnie znowu mamy do zanotowania świeży wypadek. Jak nam z Jasła donoszą, pracował w tamtejszej piekarni p. Józefa Mazescha, niejaki Władysław Usień. Przyjętym został na trzy miesiące celem ukończenia nauki, lecz już w kilka dni popełnił większą kradzież na szkodę pracodawcy i współlokatorów i zbiegł, — zabrawszy jeszcze książkę robotniczą na nazwisko Jana Bobowskiego, pomocnika piekarskiego, z Grudnia dolnego, pow. Pilzno. Zwracamy się do kolegów, by wyżej wspomnianych w razie zgłoszenia się przytrzymać i oddać w ręce Władzy — gdyż tego rodzaju ludzie narażają nietylko pracodawców na dotkliwe szkody, ale kalają też dobre imię czeladzi piekarskiej.

ZAPISKI.

† Józef Owsiak. Dnia 9. bm. odprowadzono na wieczny spoczynek zwłoki śp. Józefa Owsiaka, obywatela krakowskiego i b. majstra piekarskiego. Śp. Owsiak przez długie lata był właścicielem jednej z większych piekarń w Krakowie, w ostatnich jednak latach zaznał wiele cierpień. Osierocił żonę, córkę i syna Stefana, również majstra piekarskiego a zarazem drukarza, a pozostawił po sobie niekłamany żal i to przypomnienie iż nic na świecie nie jest trwałem. Stroskanej rodzinie niech tych kilka słów będą osłodą w ich zmartwieniu. W pogrzebie wziął udział Cech piekarzy ze światłem, Redakcya naszego pisma i obydwa stowarzyszenia czeladzi piekarskiej.

Cześć pamięci zacnego człowieka.

Coś z innej beczki. Jak z jednej strony cieszy nas niewymownie, iż w Galicyi otwierane są piekarnie bezkonkurencyjne, prawdziwie po europejsku urządzane, czego dowodem jest poprzednia nasza notatka — tak z drugiej strony piętnować musimy szarlatanów, zrywających się do poważniejszych lotów, a w gruncie rzeczy przynoszących nietylko hańbę, ale i uszczerbki innym zawodowym kolegom.

Małe wyjaśnienie. Od dwóch miesięcy oblepione są mury i parkany Krakowa żółtymi (a więc zazdrosnymi) afiszami, szumnie głoszącymi otwarcie „*nowej elektrycznej piekarni*" p. Bolesława Broszkiewicza. — Znalazły się nawet dwa pisma („Nowiny" i „Nowości illustrowane"), które w napuszystych, podczas libacyi u Broszkiewicza napisanych artykułach, wyżej niebios wychwaliły wzmiankowaną piekarnię.

Ha! Gdybyśmy to nie wiedzieli! Ale! — Lecz niech nas nikt nie posądza, byśmy byli tak do „krzty" przejęci zasadami socyalistycznymi. Nadmieniamy jednak, iż dla nas każdy dobry, kto prawdę gada. Walczymy nietylko z rządem, z krajem, ale i z tymi, którzy nam w drogę włażą — robią się „kimś" etc. A tymczasem posłuchajmy też drugiej strony — popatrzmy na odwrotną stronę medalu, czyli dajmy wiarę temu, co pisze socyalistyczny „*Naprzód*" w nrze 31. z dnia 9. b. m. — Oto jego słowa:

Porządki w piekarni pod firmą „Sport". Robotnicy, zatrudnieni w owej elektro-mechanicznej piekarni p. Broszkiewicza, żalą się, iż niema tam żadnego porządku; ogłoszenia publiczne, iż owa piekarnia jest urządzona według najnowszych wymagań hygieny, są kłamliwe i bezpodstawne, gdyż kanał z całej kamienicy ma otwór w piekarni, co powoduje smród i powietrze tak zanieczyszczone, jakiego niema w najgorszej norze na Kazimierzu. Następnie niema należytej izby wypoczynkowej dla robotników podczas przerw w pracy, gdyż łóżka są całkiem brudne, iż nie można się położyć z obawy, ażeby nie nabyć robactwa. W pracowni widnieje napis, ażeby ręce obmywać, ale niema ręcznika, ażeby je obetrzeć. Umywalni zupełnie niema; była łazienka, ale p. Broszkiewicz kazał ją zamknąć, gdyż używanie wody naraża go na wielki wydatek. Wentylacye istnieją, ale nigdy nie są używane, gdyż p. Broszkiewicz karcił surowo za używanie ich, albowiem elektryka drogo kosztuje. Kloaki są przeważnie zawsze zanieczyszczone, a są umieszczone przy izbie wypoczynkowej, co powoduje smród nieznośny w tej izbie. Sam p. Broszkiewicz jak również jego żona robotnika nie mają za nic, zapominając, iż tylko przez robotników tak się dorobili. Oboje nazywają robotników draniami, dziadami i t. d. i obchodzą się tak impertynencko z robotnikami, na co by się nie zdobył największy brutal.

Pan Broszkiewicz nie pamięta już, że niegdyś był robotnikiem i szykanuje i prowokuje robotników w ohydny sposób. Posunął się nawet do tak aroganckiego postępku, iż robotników wydelegowanych ze stowarzyszeń w celu zawiadomienia członków o mającem się odbyć zgromadzeniu obrzucił wspólnie z żoną najgorszymi wyrazami, a nawet kazali ich aresztować pod pozorem zmyślonych ekscesów i bandytyzmu, mimo że wolno członków zawiadomić o zgromadzeniu, gdyż na to złożył własnoręczny podpis podczas ugody strejkowej. Broszkiewicz pozamykał wszystkie wyjścia, a następnie telefonował po policyę, oznajmiając, że dokonywują u niego gwałtu i grabieży. Jednakowo to było fałszem, gdyż na to są świadkami wszyscy robotnicy. Sterroryzował wprost robotników i dlatego ci są zmuszeni podać to postępowanie do wiadomości publicznej.

To są słowa „*Naprzodu*". Do słów tych nie mamy nic więcej do powiedzenia, gdyż mówią one chyba same za siebie. Życzeniem naszem jest jednak by owa „elektryczna" piekarnia nie „elektryzowała" nas i stosunki zmieniła gdyż w przeciwnym razie, idąc za przykładem bratnich pism czeskich będziemy stawiali pod pręgierz (w czarnej obwódce) każdego, który przeciw solidarności występuje. Swoją drogą spodziewamy się zmiany stosunków we wspomnianej piekarni pod każdym względem. —

NADESŁANE

PODZIĘKOWANIE.

Niniejszem składamy serdeczne Bóg zapłać wszystkim, którzy z bólem w sercu oddali ostatnią przysługę śp. Ojcu naszemu. A przedewszystkiem Wielebnemu księdzu Dyrektorowi Mytkiewiczowi, bractwom św. Anny i OO. Franciszkanów, Sławetnemu Cechowi majstrów piekarskich, obydwom stowarzyszeniom czeladzi piekarskiej i wszystkim tym, którzy w naszym smutku przybyli do nas ze słowami pociechy.

Z Owsiaków Borzęcka — córka
Stefan Owsiak — syn

Cenna książka. Jeszcze tylko szczupły zapas pozostał nader zajmującej książki „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej". Ktoby chciał ją sprowadzić, niech nadeśle 60. hal. w markach pocztowych a wyślemy ją odwrotną pocztą.

Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione
.... **Diamalt** (w stanie płynnym) ....
.... **Triastase** (ekstrakt w proszku) ....
Łatweużywanie i pewny wynik.
Wielka oszczędność w materyale, czasie i robocie.
Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

Taniej niż świeże mleko!

Taniej niż świeże mleko!

FABRYKA
PROSZKU MLECZNEGO

G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3

Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)
Adres dla depesz: „Trockenmilch" – Wiedeń. Telefon Nr. 10324.

MLECZNY PROSZEK „GALLAK"

Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego; podnosi **wydatność i wygląd pieczywa.**

Nie psuje się! Wytrzyma przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austryackiego związku aptekarzy do badania środków spożywczych.

Wolne od nieprzyjemnego zapachu i smaku!

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, – poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

„MONOPOL" w płynie
słód piekarski
„REFORMA" w mączce
Jedyny wyrób fabryki „Hanna"
(Maksymilian Freund w Ołomuńcu).
Najwspanialszy środek pomocniczy piekarski obecnej doby.
„Reforma" przesyłaną bywa w workach prawnie ochronionych, które po wypróżnieniu służyć mogą jako ręczniki.
„Generalny zastępca na Galicyę": Leon Bałuk Kraków Garbarska 12.

PIECE PIEKARSKIE

buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)
KAZIMIERZ STĘPIŃSKI majster murarski
w PODGÓRZU, ul. Kalwaryjska 58.



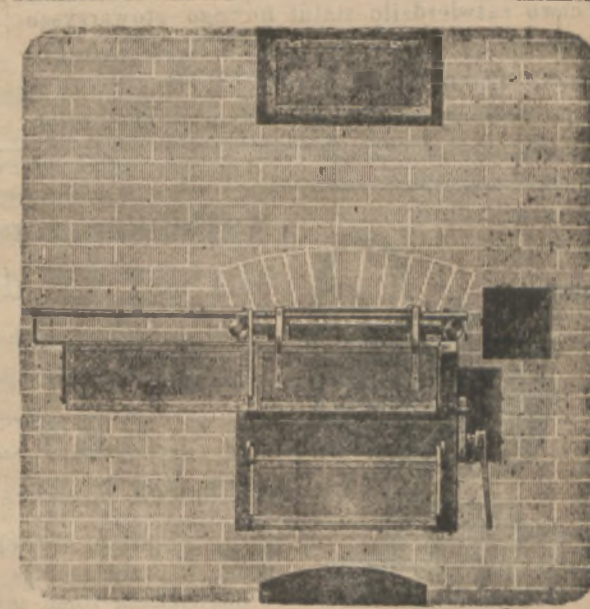
Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane
dostarcza w najlepszej jakości
po cenach umiarkowanych
JAN MICHALETZ' fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu
znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,
z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons Alfort i Ris-Orango k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.



Powszechnie znane, najlepsze opalanie węglem obecnej doby.

Setki pism pochwalnych.

Ograniczone zużycie węgla. Najpomysłowsza konstrukcya, wygodna usługa i rzetelne wykonanie, największe zużytkowanie powierzchni spodu, praca przewyższająca czystością opalanie drzewem, nie pozostaje ani węgiel ani popiół na spodzie.

50% oszczędności na opale.

Maksymilian Spelda

Jägerndorf (Karniów) Śląsk austryacki.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.